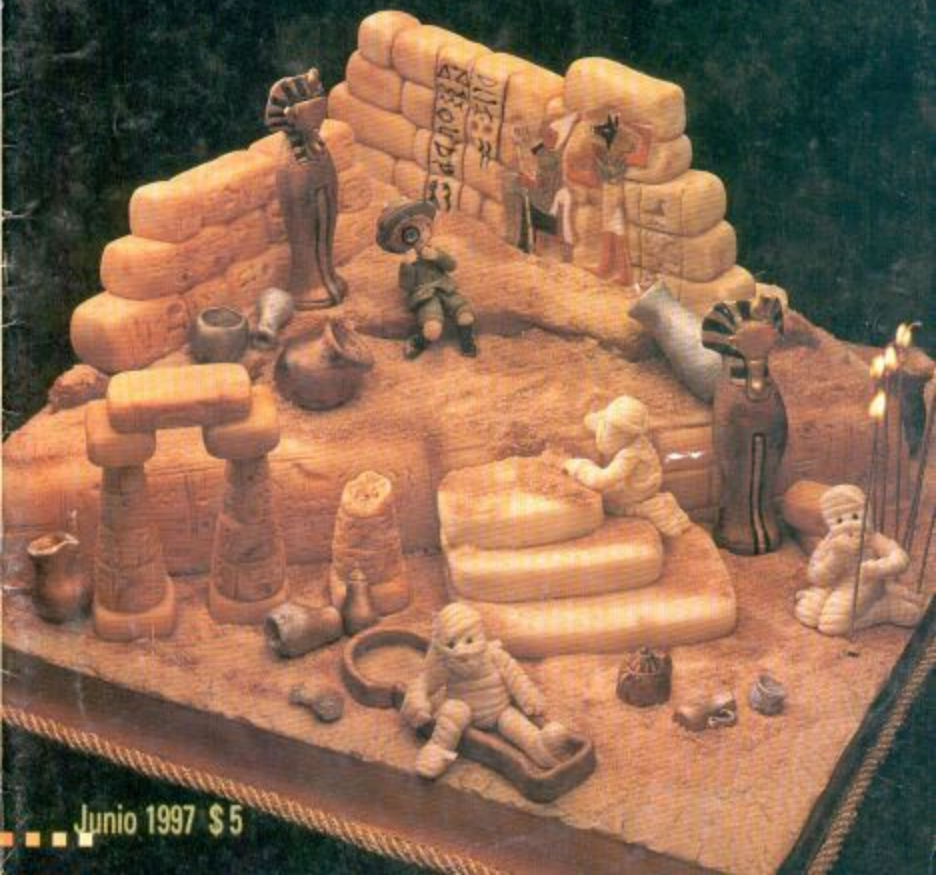


Decorando
Tortas
Marta Ballina

Recetas y moldes

nº 4



Junio 1997 \$5

Feliz
comunión



Palomas

Modelar una bolita de fondant extendido para el cuerpo y comenzar a afinarla hacia uno y otro lado. Aplanar uno de los extremos para formar la cola y hacerle pequeños cortes con tijera. En el otro extremo (cabeza), "pelizcar" para formar el pico. Pintar éste con colorante comestible anaranjado y remarcarlo con negro. Pintar los ojos también con negro.

Para hacer las alas, modelar dos "lágrimas", aplanarlas y hacerles pequeños cortes con tijera. Pegarlas al cuerpo con glacé.

Leyenda

Ubicar el diseño sobre un telgopor y colocar encima un papel celofán, sujetando todo con chinchies. Definir las letras con glacé amarillo en cartucho y rellenar con glacé fluido un poco más claro. Dejar secar bien y retirar del papel celofán en el momento de colocarlas sobre la torta.

Decoración

Cortar las piezas en fondant extendido según las indicaciones del molde (para las piezas del balcón, mezclar fondant extendido sin teñir con trocitos de fondant negro sin que se integren por completo y estirar para formar un marmolado). Dejarlas secar.

Preparar una torta rectangular de 30 cm por 40 cm, rellenarla y pegarla con dulce de leche de repostería sobre una base de cartón forrada con papel aluminio. Forrarla con fondant extendido sin teñir lo con cualquier cobertura para tortas en pasta). Pegarla sobre una bandeja de 40 cm por 50 cm forrada con papel dorado.

Amar el collage, pegar las palomitas y decorar hojitas y flores con glacé en cartucho. Pegar la leyenda en la parte superior.

Collage



Pegar primero a la torta el fondo de la ventana (amarillo), con un poco de glacé.



Gluear las orejas con dos bolitas aplanadas y pegarlas a la cabeza con clara. Modelar las manos -comiendo los dedos con tijera- y pegarlas a la cara. Pintar las facciones con pincel fino y colorantes comestibles diluidos con agua. Pintar el pelo y pegar a la cabeza una aureola modelada con un rollito y pintada con dorado.



Pegar con glacé las dos hojas de la ventana, cubriendo debajo rollitos de pasta para que queden con cierta inclinación.



2 A ambos lados del fondo amarillo, pegar los marcos de pasta marrón: primero el interior y luego el exterior.



3 En el vértice que forman los marcos, pegar un rollo aplastado de la misma pasta. En la base del balcón pegar primero la pieza del cuerpo y, sobre ésta, las mangas del ángel.



4 Modelar la cabeza con una bolita de pasta color piel y también el cuello. Pegarlos sobre el cuerpo.



5 Cortar las alas en pan de azúcar (ver Suplemento Mides), hacerles pequeños cortes con tijera, abollarlas y pegarlas con glacé por detrás de la cabeza.

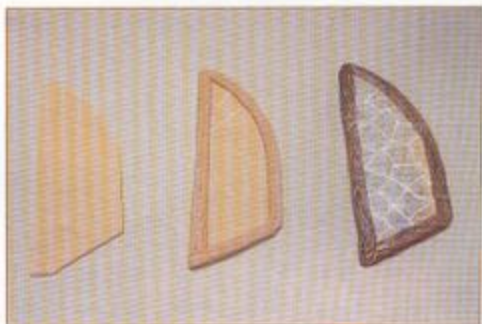


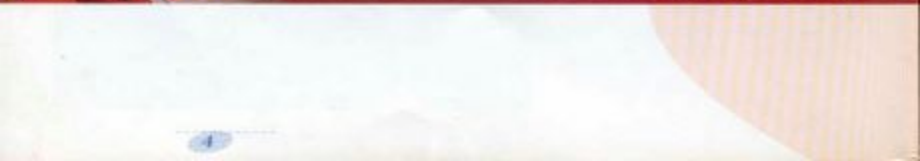
6 Pegar con glacé las piezas del balcón. Modelar bolitas con la pasta mamolada, aplanarlas y pegarlas sobre el balcón simulando piedras.



7 Pegar las palomitas con glacé. Decorar hojas con glacé verde en cartucho en la parte superior del marco y entre las piedras del balcón; sobre éstas pegar nubes o volutas pequeñas de pasta blanca. Pegar una puntilla con glacé blanco en las mangas, haciendo punto cordón.

Ventanas: estirar pastillaje marrón claro y cortar el fondo de las ventanas (ver Suplemento Mides). Para hacer el marco, modelar un rollo en pastillaje más oscuro y pegarlo siguiendo el contorno del fondo. Marcarlo con esteca. Decorar las divisiones del vitreaux con glacé blanco en cartucho. Espolvorear con brillantina comestible. Matizar el marco con colorantes marrón y blanco diluidos con agua.





Cumple informático

Si papá es un fana de la computación, ésta es una torta ideal, cuyos accesorios se obtienen a partir de un simple budín inglés.



Monitor y CPU



1 Prepare un budín inglés chico y cortar una parte para el monitor y otra para la CPU. Tornear el budín del monitor.



2 Adornarlo: untar el budín con dulce de leche de repostería -colocando la parte más ancha hacia abajo- y decorarlo con mazapán gris.



3 Marcar con una estaca la parte posterior del monitor, guiándose por los diseños del Suplemento Moldes.



4 Marcar con esteca la parte superior del monitor.



5 Volteado el monitor, untar el frente con dulce de leche y pegarle un cuadrado de pasta azul.



6 Recortar un marco en pasta gris y pegarlo en el frente, cubriendo la pasta azul.



8 CPU: toparse un poco el budín de la CPU, colocarlo boca abajo, untarlo con dulce de leche y forarlo con pasta gris.



9 Paralelo, untar con dulce de leche el lateral que quedó libre y forar este sector con la misma pasta para hacer la parte posterior.



10 Marcar el frente con esteca según el Suplemento Móides.

Impresora



1 Modelar un cubo de mazapán gris de 30 cm por 8 cm y 4 cm de alto. Marcar una línea en la parte superior y levantarla un poco, de modo que quede inclinada. Marcarlo con esteca (ver Suplemento Móides).



2 Modelar un cilindro pequeño y pegarlo con clara en el frente. Pintar el sector levantado con colorante negro bien diluido con agua para simular el acrílico transparente. Con pincel fino y colorantes rojo y verde, pintar dos rayitas para imitar las luces.

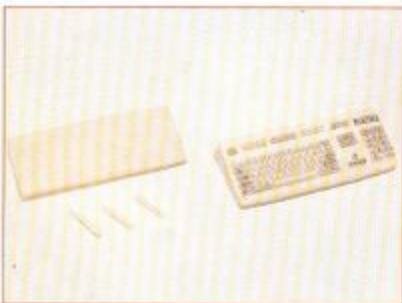


Cortar las piezas de la base según el molde. Pegar las 3 piezas entre sí con glazé. Debajo del frente, pegar dos semiesferas para los controles. Pintar un gráfico sobre la pantalla con colorantes vegetales.



Abolitar para simular las disquetes y pegar pedacitos de pasta para imitar los botones.

Teclado



Cortar un rectángulo de 4,5 cm por 11 cm y 1,5 cm de espesor. Aplanarlo en forma inclinada, de modo que el frente quede más bajo. Para las teclas, cortar tiritas de pasta, marcarlas y pegarlas con clara según las indicaciones del molde. Hacer manichitas sobre las teclas simulando los caracteres con colorante negro y pincel fino.

Modelados

La impresora, el teclado y el mouse son piezas macizas modeladas en mazapán. Los cables son rollos de la misma pasta. El pad ó aifombrita sobre la que se apoya el mouse es un rectángulo de pasta azul.

Para imitar el papel continuo, estirar fondant extendido sin tefar, bien fino, y cortar rectángulos. Con una boquilla lisa, perforar los laterales. Pegar con glazé uno de los rectángulos saliendo de la impresora.

Decoración

Preparar una torta octogonal de 40 cm por 30 cm. Forrarla con fondant extendido (o cualquier cobertura para tortas en pasta).

En el borde inferior de la torta, pegar un rollo de mazapán anaranjado. Decorar la parte superior con glazé en cartucho. Pegar los accesorios que forman la computadora.

No olvide escribir una frase graciosa sobre el tema, en este caso, elegimos esta: "¡Seguis ampliando la memoria!, ¡Ahora tenés 39 megas!".



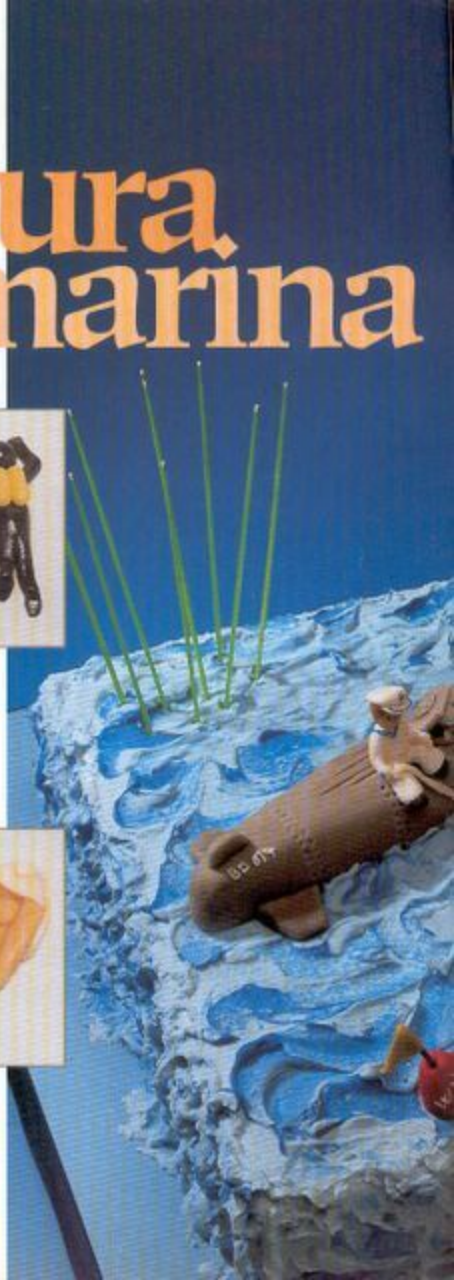
Aventura submarina



Buzo: modelar un rollito en mazapán negro y afinarlo hacia uno y otro extremo. Hacer un corte con tijera para formar las piernas. Modelar los brazos con dos rollitos, darles movimiento y pegarlos al cuerpo con clara. Modelar la cabeza con una bolita y pegarla. Hacer los tubos de oxígeno con dos rollitos de pasta amarilla. Pintarlo todo con goma arábica para dar brillo.

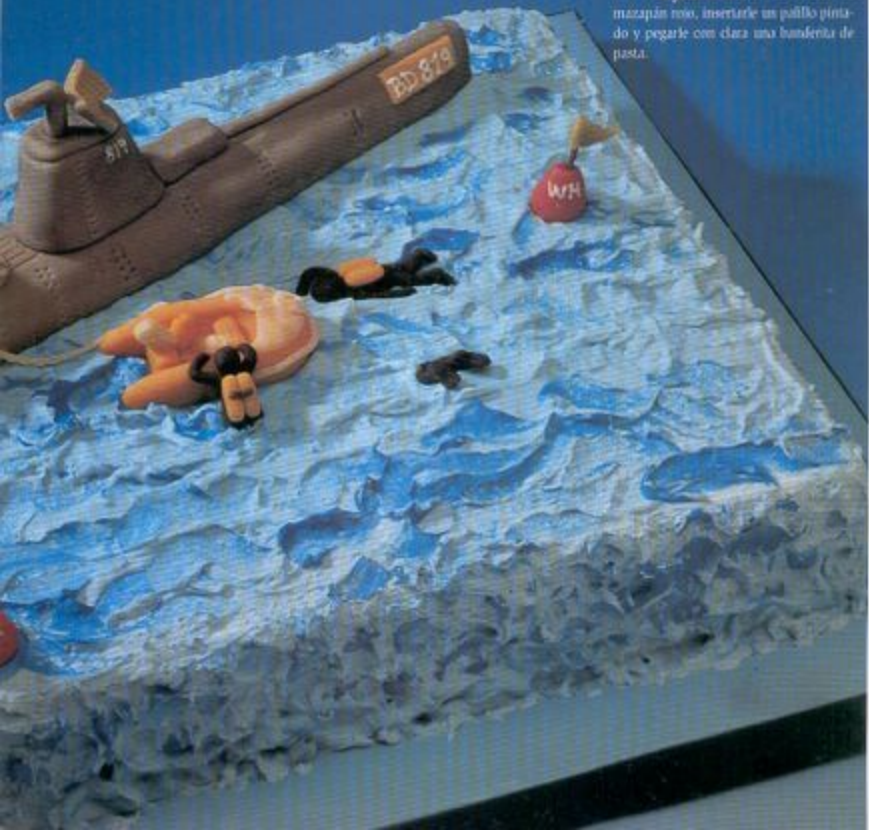


Lancha: modelarla a partir de un rectángulo con mazapán anaranjado, redondeando las esquinas para formar la proa (adelante). En la parte posterior, marcar con esteca un rectángulo y retirar la pasta. Para simular el asiento pegar con clara un rollito de pasta marcado con esteca y hacer la parte posterior con otro rollito. Hacer el motor con mazapán sin teñir y en la proa pegar con clara un triángulo de la misma pasta.





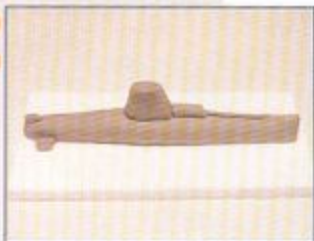
Boyas: modelar un conito de mazapán rojo, insertarle un palillo pintado y pegarle con clara una banderita de pasta.



Modelar un rulo en mazapán gris oscuro y, en uno de sus extremos, aplastarlo en forma vertical para formar la proa (adelante). Afinar un poco el otro extremo para formar la popa.



Modelar en la misma pasta la torreta, las aletas traseras y las tuberías. Pegar todo con clara.



Modelar el periscopio en pasta gris y pegarlo a la torreta. Pegar también un radar rotante en pasta amarilla.



Marcar los remaches con una boquilla redonda. Para la escotilla, cortar un círculo en pasta negra y pegarlo alrededor un rolito gris. Modelar la cabeza con una bolita y pegarla. Hacer los manitos y modelar la gorra con pasta blanca. Pegar dos círculos entre sí para la tapa.



Decoración

Preparar una torta rectangular de 30 cm por 40 cm, rellena y pegarla con dulce de leche de repostería sobre una base de cartón forrada con papel aluminado.

Preparar merengue italiano celeste y azul (ver receta). Untar toda la torta y, para imitar las olas, golpetear el merengue con una espátula, dejando que los colores se mezclen entre sí.

Ubicar la torta sobre una bandeja de 40 cm por 50 cm, forrada con cartulina celeste.

Pegar al merengue el submarino y el resto de los accesorios.

Merengue italiano

Ingredientes

- 450 g de azúcar molido
- 6 claras
- Agua, cantidad necesaria
- Colorante comestible (opcional)

Procedimiento

Preparar un almibar con el azúcar y el agua hasta lograr punto "bolsa dura".

Aparte, batir las claras a nieve hasta que estén bien firmes. Verter el almibar -de a chorritos- sin dejar de batir. Seguir batiendo hasta que el merengue esté bien liviano y esponjoso.

Agregar el colorante y continuar batiendo hasta integrar.

Con margaritas



Aplicues

Estirar fondant extendido (o cualquier cobertura para tortas en pasta) y cortar los aplicues según el molde (en este caso, 8). Con boquilla para crisantemos marcar pequeños semicírculos en el contorno de cada aplicue.



Con una boquilla lisa pequeña, calar orificios a lo largo siguiendo las tres curvas del aplicue.



Todo el encanto de las flores silvestres, en esta delicada torta con aplicues de fondant extendido.

Hojas

Cortarlas en pasta verde con cortante de hojas y marcarlas con marcador de nervaduras. Pegarlas por detrás un alambre forrado para hacer el tallo.

Amar el ramo con flores de campo, margaritas, hojas y lacitos de cinta bebé en blanco y salmón, sujetando todo con cinta de floristería.

Decoración



Preparar una torta de 22 cm de diámetro y 8 cm de alto. Rellenarla y pegarla sobre una base de cartón forrada con papel aluminio. Forrarla con fondant extendido teñido de salmón y pegarla sobre una bandeja de 30 cm de diámetro forrada con la misma pasta. Decorar el borde inferior con una guarda de glacé blanco, haciendo punto cordón. Pegar a la torta los aplicues de fondant extendido utilizando cizara de huevo.



Decorar con glacé blanco en cartucho siguiendo las líneas curvas del aplicue. Decorar florecitas y hacer pequeñas "X" en la unión de los aplicues como si estuvieran unidos unos con otros.

Margaritas



Estirar pasta de goma, cortar la flor con cortante de margarita y abollar los pétalos. Para hacer el centro, modelar una bolita en pasta amarilla, aplastarla y marcarla con un cetrón. Insertarla en un alambre forrado con un ganchito en la punta, asegurándola con goma arábiga. Atravesar la flor con el alambre y pegar con goma arábiga.

Flores de campo



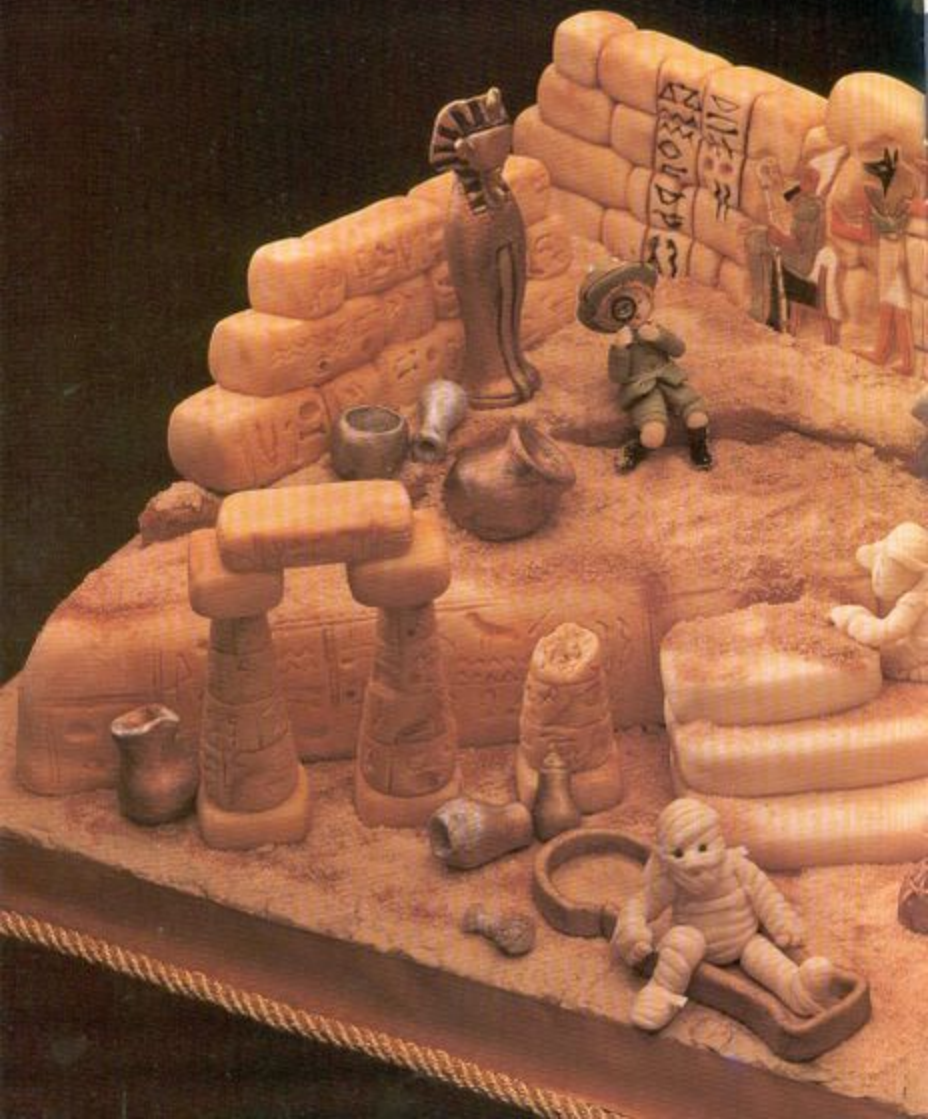
Cortar una tira de pasta, hacerle pequeños cortes y enrollarla. Sujetar a un alambre forrado 4 o 5 pistilos y atravesar con el alambre la tira enrollada. Aparte, modelar una bolita, darle forma de cono y ahuecar en la base. Pasarle un cortante de 6 pétalos y abollarlos. Atravesar la flor con el alambre y pegar con goma arábiga. Matizar con colorante comestible diluido con agua y dejar secar.



En el borde inferior -a la altura de la unión de cada aplique- pintar bolitas con colorante verde diluido con agua. Hacer pumpollos con glaseé blanco.



Pegar margaritas y decorar su centro con glaseé amarillo en cartucho. Forrar con papel aluminio el tallo del ramo e insertarlo en la parte superior de la torta.





El misterio de la pirámide

Este niño aventurero ha penetrado en los secretos del antiguo Egipto. En el interior de esta pirámide de mazapán encontraremos momias, jeroglíficos sarcófagos y, quizás, ¡un fabuloso tesoro!

Paredes



Modelar rollos de pasta de diferentes tamaños y golpearlos con espátula hasta darles una forma cúbica, un tanto irregular.



Preparar una base de telgopor resistente y forrarla con papel aluminio. Pegar la primera hilera a la base con glase y pegar los bloques entre sí con clara, alternando las hileras a medida que se levanta la pared. Marcar los jeroglíficos con esteca.



Abolillar la pared para darle profundidad en el sector donde se pegarán las figuras.



Pegar las figuras con clara. Matizar la pared con colorante amarillado diluido con agua.



Sarcófago





Para imitar las clásicas pinturas egipcias, esilar mazapán y cortar las figuras según el molde.

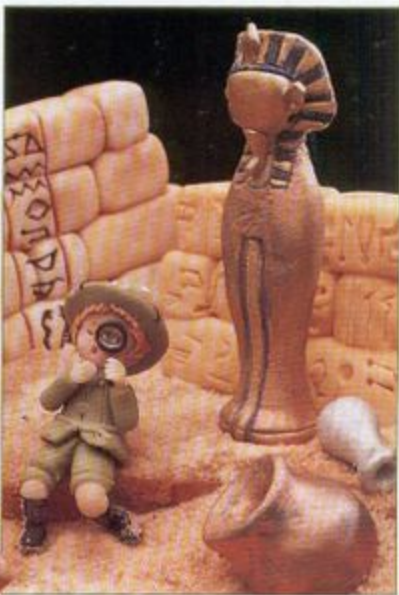


Pintar las figuras con colorantes comestibles anaranjado, verde, azul, dorado y blanco.

Modelar un rollo de mazapán natural y afinarlo con los dedos antes de llegar a los extremos. "Pellizcar" en la parte de los pies y presionar aplanando la pasta alrededor de la cabeza. Hacer las orejas y un rollo que se pega con clara en la barbilla. Atravesar el sarcófago con un palillo para insertarlo en la tarta. Marcar con esteca la ornamentación y pintar con colorantes marrón, dorado y azul diluidos con agua.



Columnas: para cada columna modelar en mazapán natural dos bases cuadradas. Formar la columna con un rollo afinado hacia uno de sus extremos y pegarle con clara un cuadrado como base y el otro como capitel. Atravesar la columna con un palillo para luego pincharla a la torta. Marcar los jeroglíficos con esteca y matizar con colorante comestible marrón diluido con agua.





Momía: es una pieza maciza modelada en mazapán sin teñir. Para hacer los vendajes, sólo se deben marcar líneas horizontales en el cuerpo y en la cabeza. Para el cuerpo, modelar un cono, marcar las vendas y atravesarlo con un fideo seco. Modelar las piernas, doblar en un extremo para formar los pies y pegar con clara al cuerpo. Modelar la cabeza con una bolita y hacer una pequeña nariz.

Marcar las vendas y los orificios de la boca y los ojos. Modelar los brazos, marcar los vendajes y pegarlos al cuerpo. Insertar la cabeza en el fideo, asegurándola con clara. Rellenar los ojos con glacé negro. Cortar una tirita de pasta y pegarla envolviendo la parte superior de la cabeza, dejando libre uno de sus extremos. Pegar otra por debajo de la nariz. Realizar varias momias en diferentes posiciones.



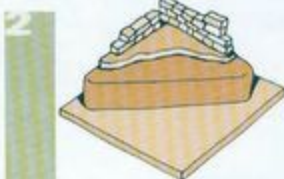
Nene explorador: para las piernas, modelar un rollito largo de pasta color piel y doblarlo por la mitad. Doblar los extremos para hacer los pies y dar movimiento a las piernas. Hacer los pantalones con un rectángulo de pasta verde militar en cada pierna. Modelar el cuerpo con un conito de pasta verde y ahuecarlo en la base. Hacer un pequeño corte y marcar el saco. Pegar sobre las piernas y atravesar con un fideo seco. Hacer un cuello de pasta y pegarlo con clara. Modelar la cabeza a partir de una bolita y marcar los ojos y la boca. Insertarla en el palillo, asegurándola con clara.

Pintar los rasgos con colorantes. Modelar los brazos con dos rollitos. Modelar las manos en pasta color piel y cortar los dedos con tijera. Pegar los brazos al cuerpo y pegar las manos. Modelar una lupa con una bolita aplanada de pasta negra y una tirita. Pintarle un ojo y pegarla a una de las manos. Hacer un corte en diagonal en la cabeza y dejar secar. Decorar el pelo con glacé en cartucho. Pegar el sombrero modelado en pasta verde. Pintar los botecillos con negro y las medias con gris.

Ubicación de la torta y la base



Forrar la torta con mazapán natural e introducir cuatro palillos para sostener mejor la base de telgopor.



Ubicar la base de telgopor con las paredes, espatularla con glaseo y espolvorear toda la superficie con azúcar mezclada con cacao para imitar la arena.

Decoración

Preparar una bandeja cuadrada -de telgopor resistente- de 50 cm de lado y forrarla con papel madera arrugado, pegando en el contorno una cinta dorada.

Preparar una torta cuadrada de 32 cm de lado, rellenarla y cortarla según el molde. Pegar ambos triángulos sobre una base de cartón forrada con papel aluminio.

Forrarla con mazapán natural y con una esteca marcarla en fresco, en los laterales, imitando jeroglíficos egipcios. Modelar los escalones en mazapán y colocar cuatro palillos para sostener mejor la base de telgopor. Ubicar ésta sobre la torta y espatularla con glaseo al tono. Espolvorear toda la superficie con azúcar mezclada con cacao para imitar la arena. Insertar las columnas y los sarcófagos. Pegar el nene explorador y las momias. Distribuir algunos cacharros.

Armado



Pegar la torta sobre la bandeja y con una esteca marcarla en fresco, en los laterales, imitando jeroglíficos egipcios.



Modelar los escalones en mazapán y colocar la base de telgopor con las paredes. Espatularla con glaseo al tono.



Espolvorear toda la superficie con azúcar mezclada con cacao para imitar la arena. Insertar las columnas y el resto de los accesorios.



Festejo para el bebé



Un trabajo ideal para festejar el cumple del bebé. Para que cada invitado disfrute de su propia torta.

Chupete

Cada pieza se modela por separado en pastillaje, dejándolas secar una vez modeladas (ver foto).

Para armar el chupete seguir estos pasos:

- 1) Una vez secas las piezas, pegar la tetina a la base circular con glacé. Dejar secar.
- 2) Pegar un trocito de pasta en los extremos del aro y dejar secar.
- 3) Pegar la tetina al aro con glacé.
- 4) Para darle brillo a la tetina, pincelarla con goma arábica 4 o 5 veces, dejando secar entre cada aplicación.

Decoración



1 Estirar fondant extendido sin teliz. Para texturarlo, espolvorearlo con azúcar impalpable y colocar encima una carpeta plástica.



2 Pasar el palote sobre la pasta para marcarla y luego retirar la carpeta.



4 Decorar el borde inferior con una guarda de glacé rosa en cartucho, haciendo punto cordón. En los laterales pegar alrededor una cinta bebé.



5 Regular la unión de la cinta pegando un moño pequeño. Pegar las tetinas con glacé.



2 Puntar las minitortas y pegarlas con dulce de leche sobre una base de cartón forrada con papel crepé rosa y decorado su contorno con una puntilla fruncida.



6 Pegar el chupete en el centro de la minitorta con un poco de glacé.

Decoración

Preparar un bizcochuelo no muy alto (de unos 2 o 3 cm), relleno y, para hacer las minitortas, cortar círculos con un cortante de 7 cm.

Aparte, estirar fondant extendido sin teñir (o cualquier cobertura para tortas en pasta) y texturarlo (ver fotos). Untar cada minitorta con dulce de leche de repostería y forrarlas con la pasta texturada.

Pegar cada minitorta sobre una base de cartón forrada con papel crepé rosa y decoro el borde inferior con una guarda de glacé rosa en cartucho, haciendo punto cordón. En los laterales pegar alrededor una cinta bebé, rematada por un pequeño moño.

Pegar las letras con glacé y en el centro pegar el chupete.

Letras

Ubicar las letras sobre un telgopor y colocar encima un papel celofán, sujetando todo con chinchas. Delinear el contorno con glacé rosa en cartucho y rellenar con glacé fluido más claro. Dejar secar bien y retirar con cuidado del celofán.





Con emoción



Freesias: modelar una bolita de pasta de goma sin teñir, darle forma de cono y ahuecar en la base. Hacer pequeños cortes con tijera, abrirlos para formar los pétalos y abollarlos. Sujetar a un alambre forrado 4 o 5 pistilos pegándolos con goma arábica. Atravesar la flor con el alambre y pegar con goma arábica. Matizar con colorante comestible lila diluido con agua y dejar secar.



Violetas: modelar una bolita de pasta de goma teñida de violeta, darle forma de cono y ahuecar en la base. Pasarle un cortante de 5 pétalos y abollar de modo que dos pétalos queden más largos. Atravesar la flor con un alambre forrado, asegurándolo con goma arábica. Decorar el centro con tres puntos de glacé amarillo en cartucho y matizar con colorante lila diluido con agua.



Filigramas: estirar pastillaje blanco a 2 mm de espesor y cortar con cortante de corazones. Con otro cortante de corazón más pequeño, calar el centro de los corazones grandes. Dejar secar.

Placas laterales de glacé fluido



1 Ubicar el diseño sobre un telgopor y sobre éste colocar un papel celofán sujetando todo con chinchetas. Delinear los contornos con glacé. Rellenar los diferentes sectores trabajando con glacé fluido en los tonos correspondientes. Dejar secar 24 horas y retinar con cuidado las figuras del celofán.



2 Estirar pastillaje lila a 3 mm de espesor y cortar las placas según el molde (en este caso, 6). Dejar secar y pegar las figuras con glacé.

Armado



3 Ubicar el piso inferior sobre la bandeja y colocar el separador hasta que haga tope con la misma.



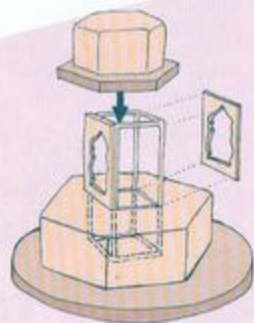
4 Pegar las placas centrales alrededor del separador. Colocar glacé en la base de una placa y en uno de sus lados; pegarla a la torta y en el lateral pegarle otra placa. Continuar hasta completar. Decorar las uniones con una guarda de glacé. Si lo desea, puede colocar tul dentro del separador antes de pegar las placas.



5 En los laterales libres, decorar con glacé en canchuto una guarda de punto cordón, trazando una diagonal. Comenzar a pegar las filigranas sobre la guarda, colocando un corazón hacia arriba y uno hacia abajo.



6 Pegar a lo largo una cinta bebé blanca, cubriendo el recimiento de los corazones.



Separador y placas centrales: colocar el separador en el piso inferior hasta que haga tope con la bandeja. Pegar las placas centrales con glacé. Decorar las uniones con una guarda de punto cordón.



3 Con glacé blanco en manga con boquilla lisa, delinear el contorno de la placa. Luego, delinear con glacé en cartucho trazando líneas sobre las anteriores- para darle volumen y profundidad. Dejar secar.



3 Pegar las placas de los laterales y decorar alrededor con una guarda de glacé en cartucho haciendo punto cordón. Decorar pequeñas flores con glacé lila y, alrededor, arabescos con glacé blanco.



6 Rematar cada extremo de la diagonal con un moño pequeño. Decorar puntos espaciados con glacé lila en cartucho.

Placas centrales

Estirar pastillaje blanco a 5 mm de espesor y cortar las 4 placas según el molde. Calarlas según las indicaciones. Decorar los contornos con glacé en cartucho, haciendo punto cordón. Realizar pequeñas flores con glacé lila y arabescos con glacé blanco. Dejar secar bien.

Decoración

Preparar una torta hexagonal de 18 cm de lado y otra de 32 cm de lado, ambas de 10 cm de alto. Rellenarlas y colocar cada una sobre una base de cartón forrada con papel aluminio. Aparte, preparar una bandeja hexagonal de 22 cm de lado para la torta más chica y una circular, de 50 cm de diámetro, para la más grande.

Forrar ambas tortas con fondant extendido sin teñir y ubicarlas sobre sus bandejas.

En el piso inferior, colocar un separador (ver dibujo) y pegar las placas centrales.

Pegar las placas pequeñas en los laterales de las tortas, en forma alternada; es decir, en un lateral sí y en el otro no.

Decorar la unión de las tortas con la bandeja con glacé en cartucho, ha-

ciendo una guarda de punto cordón. Decorar arabescos alrededor de cada placa.

En los laterales libres, decorar con glacé en cartucho una guarda de punto cordón, trazando una diagonal. Pegar las filigranas sobre la guarda, colocando un corazón hacia arriba y uno hacia abajo. Pegar a lo largo una cinta bebé blanca y rematar cada extremo con un moño pequeño. Decorar puntos espaciados con glacé lila en cartucho.

Armar los ramos con las flores realizadas en pasta de goma, helechos y gypsophilas, sujetando el conjunto con cinta de floristería. Colocar uno en el piso superior y tres en el inferior (uno de ellos, dentro del cubo central).

Opción: al pegar la torta grande sobre su base de cartón forrada con papel aluminio, ésta puede decorarse en su contorno con volados de tul.

NUEVO



Betty Crocker®

PARA FIESTAS
CUBRE TORTAS

SABOR CHOCOLATE CON LECHE



**ESTRELLITAS
CONFITADAS**

Moldes

Con
margaritas



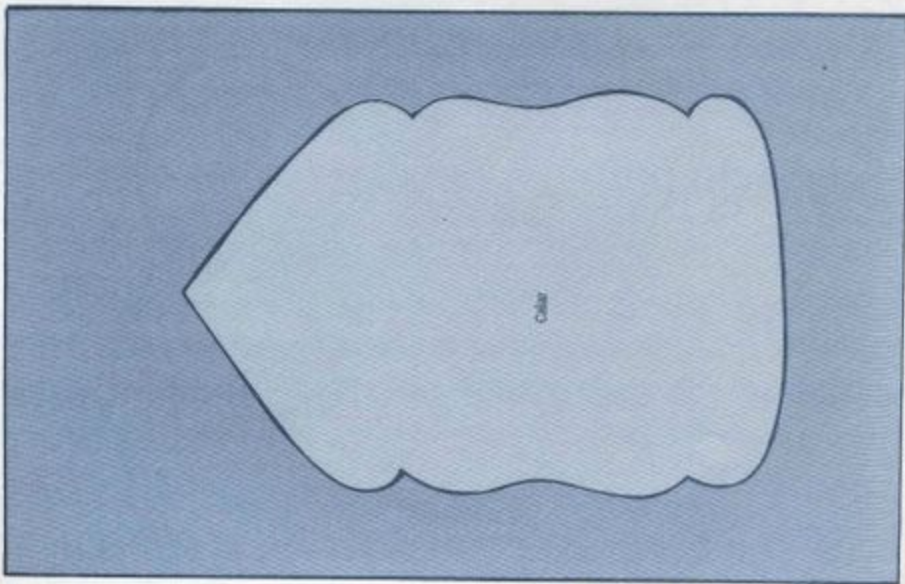
Festejo para
el bebé



Con emoción

Diseño de placas laterales

Delimitar con glacé en cartucho y rellenar con glacé fluido de colores. Las líneas de puntos son sólo una referencia de ubicación.



Feliz comunión

Collage

Vista general del collage una vez pegadas todas las piezas



Manga derecha
Cortar en fondant
extendido

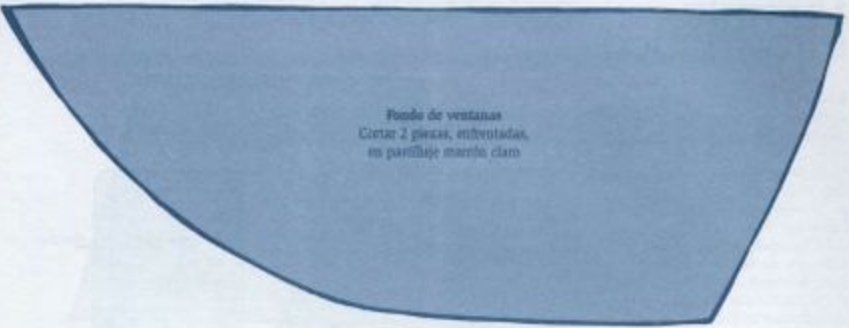
Manga izquierda
Cortar en fondant
extendido

Cuerpo
Cortar en fondant extendido


Marco exterior
Cortar 2 piezas
enfrentadas en
fondant extendido
marrón de 1 cm de
espesor

Marco interior
Cortar 2 piezas
enfrentadas en
fondant extendido
marrón de 5 mm
de espesor


Balcón
Cortar en fondant extendido marmolado



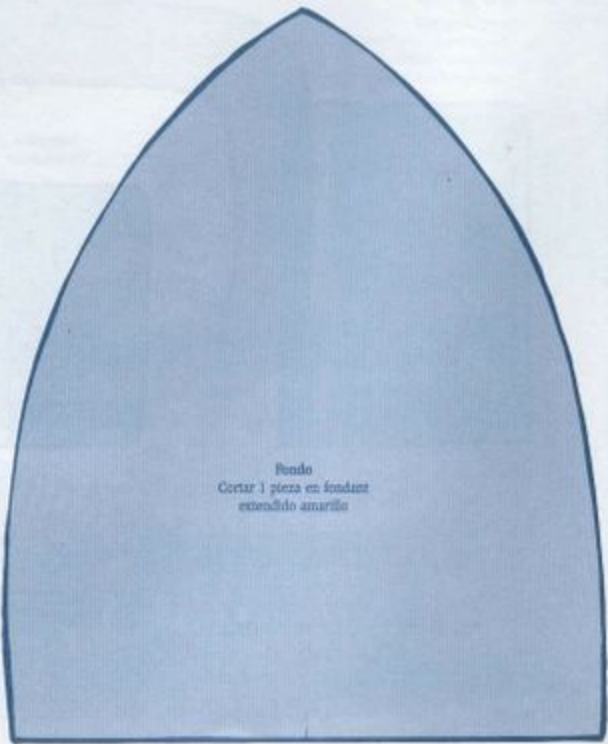
Fondo de ventanas
Cortar 2 piezas, enfrentadas,
en pastillaje marrón claro



Alas
Cortar 2 piezas,
enfrentadas, en
pam ázimo



Unión de los marcos
Cortar 1 pieza en
fondant extendido
marrón



Fondo
Cortar 1 pieza en fondant
extendido amarillo

Cumple informático

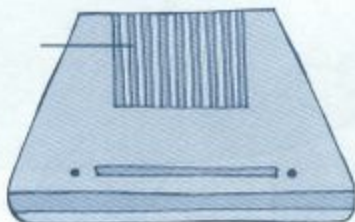
Estas vistas sólo tienen la función de servir como guías, para marcar las piezas con once una vez que estén modeladas.

Tome en cuenta las medidas de estos elementos según lo indicado en el paso a paso. Todas las piezas son modeladas machos de mazapán excepto el monitor y el CPU que salen de un botón inglés chico, y las medidas aproximadas para cada elemento son de:

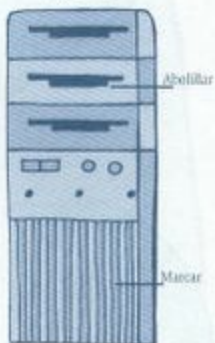
Monitor: 10 cm de ancho por 7 cm de alto.

CPU: 5 cm de ancho por 11 cm de alto.

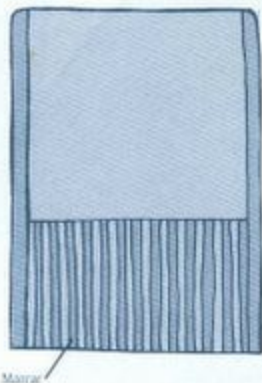
Monitor
Vista superior



CPU
Vista frontal



CPU
Vista lateral



Impresora
Vista superior



Teclado

Vista de la distribución de las teclas



Para hacer las teclas oscuras, cortar tiras de pasta teñida de color más oscuro que el resto del teclado.

Base del monitor
Cortar en fondant extendido de 5 mm de espesor



Marco del monitor

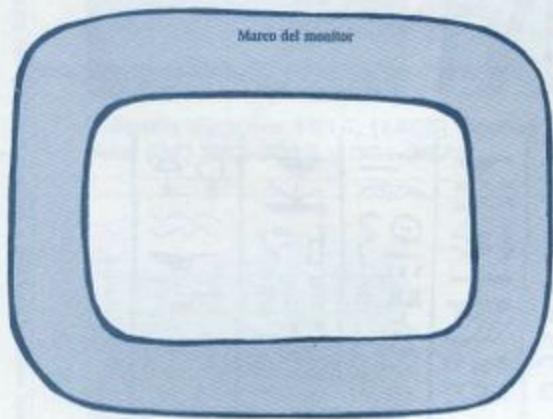
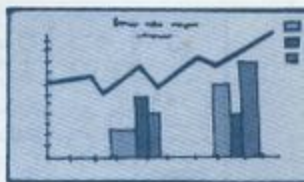


Gráfico de pantalla

Diseño para pintar sobre la pantalla con
colorantes comestibles una vez
terminado.



¡seguís ampliando la memoria!

¡Ahora tenés 39 megas!

El misterio de la pirámide



Corte y armado de la torta



Preparar una torta cuadrada de 32 cm de lado, rellenarla y cortarla por una de sus diagonales.



Pegar las tortas entre sí por uno de sus lados rectos, ubicándolas sobre una base de cartón forrada con papel aluminio.

Centro Ballina

- **Cursos de decoración de tortas**
- **Repostería**
- **Porcelana fría**

Clases especiales de la profesora
Nelly Ballina:

- 2 de junio: masa levadura húngara
- 23 de junio: masa frola

Cursos intensivos de decoración
de tortas a partir de junio

Valentín Virasoro 1016, (1405) Capital
Tels. (01) 983-7013 y 981-2471

Instituto Budano

**Representante de Marta Ballina
en la provincia de Córdoba**
Cursos de decoración de tortas
Totalmente personalizados
Salida laboral inmediata
Duración: 16 clases
**Niveles: Básico - Técnico -
Superior - Profesional**

Cursos de:

- Especialización en modelado.
- Flores en pasta de goma.
- Porcelana fría.
- Sombrerería para fiestas.
- Souvenirs.
- Tocados y ramos de novias.
- Muñequería en pasta de goma.
- Clases magistrales de repostería europea, cocina básica e internacional.

Vacantes limitadas

Duarte Quirós 93, 1° piso, (5000) Córdoba - Tel. (051) 244347